



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

04/10

Thon mayonnaise
Terrine de campagne
Salade composée

Steak haché
Filet de dinde rôti et crème de champignon
Jardinière de légumes
Pomme de terre sautées en persillade

Samos
Vache qui rit
Fromage blanc 0 %

Banane
Lait gélifié arôme caramel
Purée pommes

Biscuits fourrés abricot
Orange

MARDI

05/10

Macédoine mayonnaise
Salade haricots beurre échalote persillée
Salade de pâtes aux crevettes

Quiche aux aux trois fromages
Tortis sauce carbonara
Tomates grillées
Coquillettes au fromage

Cantal
Petit moule ail et fines herbes
Gouda

Crème dessert panache
Dessert de pommes et bananes (compote)

Rocher coco choco
Jus d'orange

MERCREDI

06/10

Pastèque en salade
Œufs durs vinaigrette
Salade coleslaw

Omelette nature
Hachis parmentier
Brocolis à l'échalote
Purée de pommes de terre

Fromage fondu frais
Fromage blanc
Croute noire

Salade de fruits au sirop
Corbeille de fruits
Tarte flan pâtissier

Biscuits fourrés abricot
Pomme bicolore

JEUDI

07/10

Salade aux deux choux et aux pommes
Salade de blé, concombres et pommes bicolores
Salade de carottes rapées à la norme verte

Cordon bleu de volaille
Gigot d'agneau rôti au jus
Blettes poêlés
Riz jaune aux pommes oignons et gingembre

Tomme blanche
Camembert
Yaourt nature sucre

Panier de pommes multicolores
Mousse de pommes caramélisées
Clafoutis aux pommes

Biscuit nappé chocolat
Poire

VENDREDI

08/10

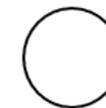
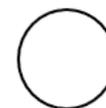
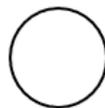
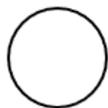
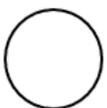
Assiette de crudités
Saucisson sec
Salade mêlée à la tomate

Cuisse de poulet au citron
Fish & chips
Poêlée de carottes
Blé aux petits légumes

Fromage tendre carré
Croc lait
Samos

Panier de pommes multicolores
Gaufre au sucre
Flan chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI

04/10

Feuilleté à la viande de porc
Laitue vinaigrette
Assiette de crudités

Hoki sauce tomate
Cordon bleu de volaille et citron
Papillons
Haricots plats persillés

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé

Pastèque
Corbeille de fruits
Crème caramel (déshydraté)

MARDI

05/10

Rosette
Salade mêlée
Carottes râpées, noix de coco et
citron vert

Cuisse de poulet au four
Paupiette de veau au jus
Pommes campagnardes
Carottes au cumin

Plateau de fromages
Fromage blanc

Fromage blanc à la confiture de
fraises
Corbeille de fruits
Bananes crème vanillée

MERCREDI

06/10

Céleri rémoulade
Laitue iceberg
Œufs durs tomates basilic

Saucisse de toulouse brassée
Steak haché de poulet
Épinards sauce bechamel
Semoule

Plateau de fromages
Petit suisse nature

Dessert de poires (compote)
Corbeille de fruits
Riz au lait

JEUDI

07/10

Terrine de campagne et cornichons
Salade batavia
Salade grecque

Haché de veau au jus
Parmentier de poisson
Courgettes sautées au thym
Purée de pommes de terre

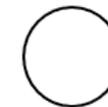
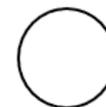
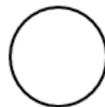
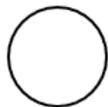
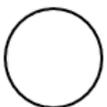
Plateau de fromages
Yaourt nature sucre

Tarte aux pommes crumble
Corbeille de fruits
Mousse citron

VENDREDI

08/10

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

